JUL & NYTÅR 2023

KONGELIG HOFLEVERANDØR

KALU

INDHOLD

Hvis der er en tid på året, hvor Kalus mange delikatesser og specialiteter passer som fod i hose, er det juletiden og nytår - derfor har vi lavet en inspirationsfolder med produkter som vi synes passer perfekt til disse to højtider. Vi har naturligvis mange, mange flere produkter som er oplagte og dem kan du finde på kalu.dk

FRANSK BERBERIAND

FRILANDSGÅS

FRANSK LANDKALKUN

CONFITEREDE SPECIALITETER

SYDEUROPÆISK CHARCUTERI

FRANSKE OSTE

TRØFFELPRODUKTER

CAVIAR

FRUGTPURÉER

KONGELIG HOFLEVERANDØR

KALU

Fransk
BERBERIAND

Den franske berberiand betragtes af de fleste som det ypperste inden for ænder. Racen er lidt mindre end den velkendte danske landand, men til gengæld er den mere kødfuld qua et større brystparti og er mindre fed. Canarden, hannen, er lidt større end canetten.

GUL BERBERIAND
Vægt: 3,0-3,5 kg/stk. Varenr: 1504301

BERBERIAND CANETTE
Vægt: 1,5kg/stk. Varenr: 1501001

FRILANDSCANETTE BOCAGER EFFILÉ M/HOVED OG INDMAD
Vægt: 1,7-2,2 kg/stk. Varenr: 1506001

BERBERIANDEBRYST
Vægt: 300-350 g/stk. 2 stk./pk. Varenr: 1510001

BERBERIANDELÅR
Vægt: 300-350 g/stk. 2 stk./pk. Varenr: 1520001

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

Canard Dombes Effilé
BERBERIAND

Canard Dombes de la Perle Effilé er en han-and af racen Berberi, der udelukkende er opdrættet i området Dombes, som ligger mellem Bresse og Bourgogne. Den lever i rummelige, lyse væksthuse og er fordret med GMO-frit majs og korn. Anden lever i mindst 84 dage. Canard Dombes er effilé, som betyder at hoved og indmad er intakt -kan bruges til at skabe et udsøgt julemåltid.

CANARD DOMBES EFFILÉ M/HOVED OG INDMAD
Vægt: 3,5-4,0 kg/stk. Varenr: 1503301

CANETTE DOMBES EFFILÉ M/HOVED OG INDMAD
Vægt: 2,0-2,4 kg/stk. Varenr: 1501501

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

FRILANDS GÅS

FRILANDSGÅS M/HALS & INDMAD

Vægt: 4-5 kg/stk. Varenr: 2001101

Vægt: 5-6 kg/stk. Varenr: 2001401

Vægt: 6+ kg/stk. Varenr: 2001501

FAMILIEN ROLDROB

Familiefirmaet Roldrob opdrætter de polske frilandsgæs på deres gård i den lille by Tomaszow sydvest for Warszawa. Gæssene går rundt på markerne omkring gården, hvor de græsser og spiser urter som supplement til deres vegetabilske foder.

Hvis solen eller vinden bliver for stærk, kan de søge læ og skygge i gårdens store gåsestalde. Gæssene slagtes efter min. 16 uger på et slagteri i nærheden af familiens gård.

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

Fransk
LANDKALKUN

Kalus ferske franske landkalkun fra Bretagne i det nordvestlige Frankrig er et fantastisk alternativ til den traditionelle juleand. Kalkunerne lever livet i store stalde, hvor de har mulighed for frit at bevæge sig rundt. Kalkunens lyse brystkød har en mild smag, mens lårkødet er mørkere og mere fyldigt i smagen. Kalkunerne fodres med 100% vegetabilsk foder. De mindre kalkuner slagtes efter minimum 84 dage og de større kan leve helt op til 500 dage.

FRANSK LANDKALKUN U/HALS U/INDMAD

Vægt: 3-4 kg/stk. Varenr: 2402001

Vægt: 4-5 kg/stk. Varenr: 2403001

Vægt: 5-6 kg/stk. Varenr: 2404001

Vægt 6-7 kg/stk. Varenr: 2406101

Vægt 8+ kg/stk. Varenr: 2409101

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

Lår & kæber
CONFITERET

At confitere er en traditionel konserveringsmetode og et af det franske landkøkkens fornemmeste opfindelser. Du kan enten købe andefedt og andelår m.m. og confitere selv, eller du kan lade os gøre arbejdet for dig og vælge ml. vores mange confiterede produkter.

ANDELÅR CONFIT
Vægt: ca. 380 g/stk. 2 stk/ds. Varenr: 7206203

DUELÅR CONFIT
Vægt: 0,5 kg/pk. Ca. 15-20 lår/pk. Varenr: 3420601

VAGTELLÅR CONFIT
Vægt: 0,5 kg/pk. Ca. 20-25 lår/pk. Varenr: 3220625

Franske SPECIALITETER

Kalu byder på et stort udvalg af franske specialiteter såsom terrines, rillettes og patéer. Nedenfor ses et lille udpluk som vi mener egner sig særligt godt til julebordet. På kalu.dk findes mange flere fristelser.

DUETERRINE M/KARLJOHAN- OG TROMPETSVAMPE
Vægt: 500 g/stk. Varenr: 7307603

PERLEHØNE PATÉ M/PISTACIENØD
Vægt: 500 g/stk. Varenr: 7307703

ANDEPATÉ M/FIGEN
Vægt: 65 g/stk. Varenr: 7306903

ANDE FOIE GRAS TERRINE
Vægt: 400 g/stk. Varenr: 2294903

ANDERILLETTE M. FOIE GRAS
Vægt: 180 g/stk. Varenr: 7310103

Sydeuropæisk CHARCUTERI

Juletiden er kendetegnet ved servering af charcuteri. Derfor har vi udvalgt nogle af vores mange eksklusive pølser og assorterede charcuteri- og olivenkasser med delikatesser fra vores passionerede producenter som fx italienske Villani og Macelleria Folorni.

SALAME TARTUFO
Vægt: ca. 350 g/stk. Varenr: 7403201

SALAME FINOCCHIONA
Vægt: ca. 350 g/stk. Varenr: 7403101

SALAME NOBILE
Vægt: ca. 350 g/stk. Varenr: 7403801

ASS. CHARCUTERIKASSE/5 KG
(Coppa, salame Milano, salame ventricina, lufttørret Emiliano skinke)
Vægt: ca. 350 g/stk. Varenr: 7400503

ASS. CHARCUTERI & OLIVEN KASSE
(2 x salame m. sommertrøffel ,1 x Coppe nakkefilet, 1 x Salame Spinata Romana ½, 2 x Manzanilla oliven m. sten, 2 x Gordal oliven m. Sten, 1 x dråbeformede røde peberfrugter)
Varenr: 7400703

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

Franske
RÅMÆLKS OSTE

Franskmændene er kendt for deres fantastiske råmælksoste og hvad er mere oplagt end at servere Bleu d´Auvergnen eller Mont d'Or med et glas portvin eller riesling i løbet af den kolde vintermåned.

BLEU D'AUVERGNEN, AOC
Vægt: 1,5-2 kg/stk. Varenr: 9209201

VACHERIN MONT D'OR
Vægt: 400 g/stk. Varenr: 9235901

COMTÉ EXTRA AOC, 24 MDR
Vægt: 2,5 kg/stk. Varenr: 9206601

COMTÉ EXTRA AOC, 18 MDR
Vægt: 2,5 kg/stk. Varenr: 9206701

MORBIER AOP, 1/4
Vægt: 1,6-2 kg/stk. Varenr: 9206901

ASS. FRANSK OSTEKASSE FRA MONS, 1 KG
Vægt: 1 kg. Varenr: 9194003

ASS. FRANSK OSTEKASSE FRA MONS, 2 KG
Vægt: 2 kg. Varenr: 9191003

Italiensk
TRØFFEL

Ring på tlf. 33241222 og få oplyst priser og mængder på friske trøfler. Udover vores friske trøfler kan vi tilbyde mange forskellige eksklusive trøffelprodukter fra italienske Urbani.

HVID TRØFFELOLIE
Vægt: 250 ml/stk. Varenr: 8050503

SORT TRØFFELOLIE
Vægt: 250 ml/stk. Varenr: 8051503

TRØFFELSALSA
Vægt: 200 g/stk. Varenr: 8043003

SOMMERTRØFFELPURÉ PÅ TUBE
Vægt: 50 g/stk. Varenr: 8042503

SOMMERTRØFFEL KONSERVERET
Vægt: 50 g/stk. Varenr: 8052103
Vægt: 100 g/stk. Varenr: 8052003

TRØFFELJERN
Varenr: 8001003

Luxus CAVIAR

Denne eksklusive kvalitetscaviar fra opdrættet stør er nøje udvalgt af et af Europas ældste caviarhuse. Caviar fra den opdrættede, adriatiske stør er mørkegrå, cremet og har en fin, afbalanceret nøddesmag. Caviaren er ikke pasteuriseret og har derfor begrænset holdbarhed.

AKI Selection Caviar kommer fra stør, der er en blanding af Naccarii- og Baeriistøren, begge i tæt familie med Oscietrestøren. Fiskene lever af planter og småfisk og kan blive op til 2 meter lange. De begynder at producere æg efter 5-7 år. Æggene er ca. 2-3 mm store.

CAVIAR, FARMET
Vægt: 10 g/stk. Varenr: 9042103

CAVIAR, FARMET
Vægt: 30 g/stk. Varenr: 9042203

CAVIAR, FARMET
Vægt: 50 g/stk. Varenr: 9042503

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

Boiron
FRUGTPURÉ

Franske Boirons naturlige frugtpuréer er formegentlig markedets bedste. Puréernes smag er uden sidestykke og der er hverken tilsat smagsforstærkere, farvestoffer eller kunstige konserveringsmidler. Kort fortalt et 100% naturligt produkt.

KIRSEBÆRPURÉ, FROST
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 8864221

BROMBÆRPURÉ, FROST
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 8870121

PASSIONFRUGTPURÉ, FROST
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 8894521

HINDBÆRPURÉ, FROST
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 8861121

MANGOPURÉ, FROST
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 8868021

HAVTORN, FROST
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 8897621

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

GLÆDELIG JUL
GODT NYTÅR

Ring eller bestil dine varer på tlf. nr. 33 24 12 22 eller skriv til os på kaluorder@kalu.dk

Vi glæder os til at høre fra dig.

KONGELIG HOFLEVERANDØR

KALU